



JORNADES
GASTRONOMIQUES DETH
**CAVIAR
NACARIÍ**



VAL D'ARAN
DEL 7 AL 20 DE MARÇ 2022



www.visitvaldaran.com



Conselh Generau d'Aran



VAL D'ARAN
Era essència des Pireneus

NACARIÍ



Grèmi d'Ostalària
dera Val d'Arán

VAL D'ARAN

NACARI I I

HIGH MOUNTAINS
CAVIAR



www.caviarnacarii.com



Jornades gastronòmiques deth CAVIAR NACARIÍ



Descorbís era **Joia Gastronòmica des Pirenèus**.
Pendent eth mes de març, se poirà gaudir
d'aquesta joia gastronòmica aranesa damb era
degustacion de menús qu'aufriràn es restaurants
dera Val d'Aran.

Escapa-te e vèner a tastar-les!

Descobreix la **Joia Gastronómica dels Pirineus**.
Pendent el mes de març, es podrà gaudir
d'aquesta joia gastronòmica aranesa amb la
degustació de menús qu'ofriràn els restaurants
de la Val d'Aran.

Escapa't i viner a degustar-los!

Descubre la **Joya Gastronómica de los Pirineos**.
Durante el mes de marzo, se podrá disfrutar de
la joya gastronómica aranesa con la degustación
de menús que ofrecerán los restaurantes de la
Val d'Aran.

¡Escápate y ven a degustarlos!

Découvrez la **perle gastronomique des Pyrénées**.
Pendant le mois de mars, on pourra jouir de la
perle gastronomique araneise avec la dégustation
des menús offerts par les restaurants du Val
d'Aran.

Évadez-vous, venez et goûter!

Discover the **gastronomic jewel of the Pyrenees**.
During the month of March this gastronomic
pearl will be incorporated into the menus of nine
renowned Aranese restaurants.

Come and taste them!

***Menús:** IVA includit / IVA inclós / IVA incluido /
TVA comprise / VAT included

Jornades
gastronomiques
RESTAURANTS
CAVIAR NACARII
2022

SETMANA DETH 7 ATH 13 DE MARÇ

CASA PAU

Arties / Tel. 973 645 231

5

LITS

Arties / Tel. 973 645 985

6

HOTEL MIM BAQUEIRA

Baqueira · Tel. 973 635 300

7

CAL MANEL

Pònt d'Arròs · Tel. 619 427 920

8

LA BARAQUE DEL CIERVO GASTROBAR

Vielha · Tel. 629 485 594

9

SETMANA DETH 14 ATH 20 DE MARÇ

PARADOR DE ARTIES

Arties / Tel. 973 640 801

10

ES ARRAÏTZES

Garòs / Tel. 973 49 361

11

ASADOR EL RACONET

Vielha / Tel. 973 642 666

12

ERA COQUELA

Vielha / Tel. 973 642 915

13

RESTAURANT CASA PAU

Molino, 14. Arties / Tel. 973 645 231



Croquetes de trufa.
Ueu de corrau a baisha temperatura sus truhes en caliu
damb Caviar Nacarii (5 gr.).
Carpaccio d'esturion sahumat damb saussa de
manga e augues wakame.
Lit confitat en boder de porcèth damb talharines de
tavelhes trendes e peres ath vin.
Pastís de hormatge cremós damb faus caviar de jordons e
solèr de coqueta.

Croquetes de Trufa.
Ou de corral a baixa temperatura sobre patata al carbó amb
Caviar Nacarii (5gr.).
Carpaccio d'Esturió Fumat amb salsa de mòneg i algues wakame.
Ànec confitat en mantega de porc amb tallarines de mongetes
tendres i peres al vi.
Pastís de formatge cremosa amb fals caviar de gerds i terra de galeta.

Croquetas de Trufa.
Huevo de corral a baja temperatura sobre patata al carbón
con Caviar Nacarii (5gr.).
Carpacho de Esturión Ahumado con salsa de mango y algas wakame.
Pato confitado en manteca de cerdo con tallarines de
judías verdes y peras al vino.
Tarta de queso cremosa con falso caviar de frambuesa y
tierra de galleta.

Croquettes à la truffe.
Oeuf fermier basse température sur pommes de terre au charbon
de bois avec Caviar Nacarii (5gr.).
Carpaccio d'esturgeon fumé sauce mangue et algues wakame.
Confit de canard au saindoux avec nouilles de haricots
verts et poires au vin.
Cheesecake crémeux au faux caviar de framboise et cookie land.

Truffle Croquettes.
Low-temperature free-range boiled egg on charcoal potatoes
with Caviar Nacarii (5gr.).
Smoked Sturgeon Carpaccio with mango sauce and wakame seaweed.
Duck confit in lard served with green beans and pears in wine.
Creamy cheesecake with raspberry fake caviar and cookie soil.

Begudes non incluides / Begudes no incloses / Bebidas no incluidas /
Boissons non comprises / Drinks not included

Prètz/preu/precio/prix/price 60,00€

RESTAURANT LITS

Plaça Ortau, 8. Arties / Tel. 973 645 985



Terrina d'esturion damb ratatolha de calçòts e
saussa romesco.
Anciam de brots trendi sus ua sopa de còco ara trufa e
Caviar Nacarii.
Civet d'esturion damb chicolate.
Carlòta de citron damb Caviar Nacarii e sopa de limoncello.

Terrina d'esturió amb samfaina de calçòts i salsa romesco.
Amanida de brots tendres sobre sopa de coco a la
tòfona i Caviar Nacarii.
Civet d'esturió amb xocolata.
Carlota de llimona amb Caviar Nacarii i sopa de limoncello.

Terrina de esturión con sanfaina de "calçòts" y salsa romesco.
Ensalada de brotes tiernos sobre sopa de coco a la
trufa y Caviar Nacarii.
Civet de esturión con chocolate.
Carlota de limón con Caviar Nacarii y sopa de limoncello.

Terrine d'esturgeon avec sanfaina de "calçòts"
et sauce romesco.
Salade de tendres pousses sur soupe de coco à la
truffe et Caviar Nacarii.
Civet d'esturgeon au chocolat.
Charlotte au citron avec Caviar Nacarii et
soupe de limoncello.

Sturgeon terrine with "calçòts" sanfaina and romesco sauce.
Salad of tender shoots on coconut soup with
truffle and Caviar Nacarii.
Sturgeon stew with chocolate.
Lemon Carlota with Caviar Nacarii and limoncello soup.

Begudes non incluides / Begudes no incloses / Bebidas no incluídas /
Boissons non comprises / Drinks not included

Prètz/preu/precio/prix/price 45,00€

Jornades gastronomiques deth CAVIAR NACARII
deth 7 ath 13 de març

HOTEL MIM BAQUEIRA

Perimetrau, s/n. Baqueira / Tel. 973 635 300



Caviar Nacarii tradicion damb copa de champanha Moët & Chandon.
Esturion sahumat acompanhat de taperes e bèc de poth.
Ueu a baisha temperatura damb crèma de truhes e Caviar Nacarii.
Tataki d'esturion sahumat semi caud acompanhat de Wakame,
guacamole e ua nòta piqueta.
Colant de pralina d'aueran e chicolate de gelat de vainilha.

Caviar Nacarii tradició amb Copa de Champagne Moët & Chandon.
Esturió Fumat acompanyat tòperes i pic de gall.
Ou a baixa temperatura amb crema de patates i Caviar Nacarii.
Tataki d'esturió fumat semi calent acompanyat de Wakame,
guacamole i un toc de picant.
Coulant de praliné d'avellana i xocolata de gelat de Vainilla.

Caviar Nacarii tradición con Copa de Champagne Moët & Chandon.
Esturión Ahumado acompañado alcaparras y pico de gallo.
Huevo a baja temperatura con crema de patatas y Caviar Nacarii.
Tataki de esturión ahumado semi caliente acompañado de Wakame,
guacamole y un toque de picante.
Coulant de praliné de avellana y chocolate de helado de Vainilla.

Caviar Nacarii tradition accompagné d'une coupe de
Champagne Moët & Chandon.
Esturgeon fumé accompagné de câpres et pic de coq.
Oeuf basse température avec crème de pommes de
terre et Caviar Nacarii.
Tataki d'esturgeon fumé mi-chaud accompagné de Wakame,
guacamole et une touche d'épices.
Coulant praliné noisette et chocolat avec glace à la vanille.

Caviar Nacarii tradition with a glass of Moët & Chandon Champagne.
Smoked sturgeon accompanied served with capers
and « Pico de gallo »
Low temperature boiled egg with potato cream and Caviar Nacarii.
Semi-hot smoked sturgeon tataki served with Wakame, guacamole
and a touch of spice.
Hazelnut and chocolat praline coulant and vanilla ice cream.

Begudes non incluides / Begudes no incloses / Bebidas no incluidas /
Boissons non comprises / Drinks not included

Prètz/preu/precio/prix/price 65,00€

Jornades gastronòmiques deth CAVIAR NACARII
deth 7 ath 13 de març

RESTAURANT CAL MANEL

Ctra. 230 Km 170. Pònt d'Arròs / Tel. 619 427 920



Anciam tebeda d'esturion dera Val marinada damb tomates seques Encantaran.

Steak tartar de longuet de vedèra acompanyat de Caviar Nacarii sus ua torrada de briòcha.

Canelon crostejat d'esturion dera Val damb Caviar Nacarii.
Mar e montanha de polhastre de corrau e Caviar Nacarii.
Biscueit de citrics e amètles ensucrades.

Amanida tèbia d'esturió de la Vall escabetxada amb tomàquets secs Encantaran.

Steak tàrtar de filet de vedella acompanyat de Caviar Nacarii sobre torrada de brioix.

Caneló d'esturió de la Vall gratinat amb Caviar Nacarii.
Mar i Muntanya de pollastre de corral i Caviar Nacarii.
Biscuit de cítrics i garapinyades.

Ensalada tibia de esturión del Valle escabechado con tomates secos Encantaran.

Steak tartar de solomillo de ternera acompañado de Caviar Nacarii sobre tostada de brioche.

Canelón de esturión del Valle gratinado con Caviar Nacarii.
Mar y Montaña de pollo de corral y Caviar Nacarii.
Biscuit de cítricos y garapinyadas.

Salade tiède d'esturgeons de Valle marinés aux tomates séchées Encantaran.

Tartare de faux-filet de bœuf accompagné de Caviar Nacarii sur toast brioché.

Cannellonis d'esturgeon de vallée gratinés au Caviar Nacarii.
Poulet Fermier de Mer et Montagne et Caviar Nacarii.
Biscuit aux agrumes et caramélisé.

Warm pickled Valley sturgeon salad with « Encantaran » dried tomatoes.

Beef tenderloin steak tartare accompanied by Nacarii Caviar on brioche toast.

Valley sturgeon cannelloni au gratin with Caviar Nacarii.
Surf and Turf free-range chicken and Caviar Nacarii.
Citrus fruits and caramel-coated biscuit.

Begudes non incluides / Begudes no incloses / Bebidas no incluídas /
Boissons non comprises / Drinks not included

Prètz/preu/precio/prix/price 49,00€

LA BARAQUE DEL CIERVO - GASTROBAR

Plaça Corralets, 3. Vielha / Tel. 629 485 594



Anciam de tomata deth temps damb languets
d'esturion dera Val.

Flor d'omegues: 10 gr. de Caviar Nacarii sus ua
lama de rosteta iberica.

Dat d'esturion dera Val damb peberòt de Lodosa.
Chicolate nere damb amètla marcona.

Amanida de tomàquet de temporada amb filets
d'esturió de la Vall

Flor d'Omegas: 10 gr. de Caviar Nacarii sobre
llamina de cansalada ibèrica.

Tac d'Esturió de la Vall amb Pebrot de Lodosa.
Xocolata negra amb ametlla marcona.

Ensalada de tomate de temporada con filetes de
esturión del Valle.

Flor de Omegas: 10 gr. de Caviar Nacarii sobre
lámina de panceta ibérica.

Taco de Esturión del Valle con Pimiento de Lodosa.
Chocolate negro con almendra marcona.

Salade de tomates de saison aux filets
d'esturgeon de la Vallée.

Fleur d Omégas: 10 gr. Caviar Nacarii sur tranche
de bacon ibérique.

«Taco» d'esturgeon de la Vallée au poivre de Lodosa.
Chocolat noir aux amande marcona.

Seasonal tomato salad with Valley sturgeon fillets.

Omegas Flower: 10 gr. Caviar Nacarii on Iberian bacon slice.

Valley Sturgeon Taco with Lodosa Pepper.

Dark chocolate with marcona almond.

Begudes non incluides / Begudes no incloses / Bebidas no incluidas /
Boissons non comprises / Drinks not included

Prètz/preu/precio/prix/price 51,00€

RESTAURANT PARADOR DE ARTIES

San Juan, 1. Arties / Tel. 973 640 801



Lingòt cracant d'esturion, crema fresca e Caviar Nacarií.

Crèma de caulet-flor en textures, pofre codinat damb chuc e Caviar Nacarií.

Esturion confitat ar AOVE, aromatics dera Val, olandesa e Caviar Nacarií.

Truhes de semiada rostides ena sau.

Esponjós e cracant d'aueran, fruta dera passion e gengibre.

Faus caviar de chicolate.

Lingot cruixent d'esturió, crema fresca i Caviar Nacarií.

Crema de Coliflor en textures, pop guisat al suc i Caviar Nacarií.

Esturió confitat a AOVE, aromàtics de la Vall, holandesa i Caviar Nacarií.

Patates de sembra rostides a la sal.

Esponjós i cruixent d'avellana, fruita de la passió i gíngebre.

Fals caviar de xocolata.

Lingote crujiente de esturión, crema fresca y Caviar Nacarií.

Crema de Coliflor en texturas, pulpo guisado en su jugo y Caviar Nacarií.

Esturión confitado en AOVE, aromáticos del Valle, holandesa y Caviar Nacarií.

Patatas de siembra asadas a la sal.

Esponjoso y crujiente de avellana, fruta de la pasión y jengibre.

Falso caviar de chocolate.

Lingot d'esturgeon croustillant, crème fraîche et Caviar Nacarií.

Crème de chou-fleur en textures, poulpe mijoté dans son jus et Caviar Nacarií.

Esturgeon confit en AOVE, aromates de la vallée, hollandaise et Caviar Nacarií.

Pommes de terre de semence rôties au sel.

Moelleux et croquant noisette, fruit de la passion et gengibre.

Faux caviar de chocolat.

Crispy sturgeon ingot, fresh cream and Caviar Nacarií.

Cauliflower cream in textures, octopus stewed in its juice and Caviar Nacarií.

Sturgeon confit in AOVE, aromatics from the Valley, hollandaise and Caviar Nacarií.

Seed potatoes roasted in salt.

Fluffy and crunchy hazelnut, passion fruit and ginger.

Fake chocolate caviar.

Begudes non incluides / Begudes no incloses / Bebidas no incluidas /
Boissons non comprises / Drinks not included

Prètz/preu/precio/prix/price 75,00€

RESTAURANT ES ARRAÏTZES

Plaça Major, 7. Garòs / Tel. 973 49 361



Ostra Utah Beach. Lèit de tigre, pomelon e Caviar Nacarii.

Nigiri. *Trinquet d'esturion, maionesa japonesa acevichada e chimichurri andin.*

Gyoza. *Porceret confitat, reduccion de vin nere e chicha violeta.*

Causa de Lima. *Foie caramellizat, olivada de cantre e tomata seca dera Val.*

Croqueta. *Carrabinèrs, safran e alheòli d'alh nere.*

Ceviche mixte. *Esturion sahumat, vieires, lèit de tigre de rocoto e piquillo.*

Moth. *Rostit a baisha temperatura, pofre ena brasa e maionesa anticuchera.*

Arròs cremós. *Colomat, misharnons, cedés, carròta e peirassilhada de coriandre.*

Colant. *Chicolate nere, lucuma e crèma leugèra de iuzu.*

.....
Ostra Utah Beach. *Llet de tigre, aranja i Caviar Nacarii.*

Nigiri. *Llom d'esturió, maionesa japonesa acevitxada i chimichurri andino.*

Gyoza. *Garrí confitat, reducció de vi negre i chicha morada.*

Causa de Lima. *Foie caramel-litzat, olivada de càntir i tomàquet sec de la Vall.*

Croqueta. *Carabiners, safrà i allioli d'all negre.*

Ceviche Mixt. *Esturió fumat, vieires, llet de tigre de rocoto i piquillo.*

Medul.la. *Rostit a baixa temperatura, pop brassejat i maionesa anticuchera.*

Arròs Melós. *Colomí, senderoles, pèsols, pastanaga, i picada de coriandre.*

Couland. *Xocolata negra, lúcum a i crema lleugera de yuzu.*

.....
Ostra Utah Beach. *Leche de tigre, pomelo y Caviar Nacarii.*

Nigiri. *Lomo de esturió, mayonesa japonesa acevichada y chimichurri andino.*

Gyoza. *Cochinillo confitado, reducción de vino tinto y chicha morada.*

Causa limeña. *Foie caramelizado, olivada de botija y tomate seco del Valle.*

Croqueta. *Carabineros, azafrán y alioli de ajo negro.*

Ceviche Mixto. *Esturió ahumado, vieiras, leche de tigre de rocoto y piquillo.*

Tuétano. *Asado a baja temperatura, pulpo braseado y mayonesa anticuchera.*

Arroz Meloso. *Pichón, senderuelas, guisantes, zanahoria, y picada de cilantro.*

Couland. *Chocolate negro, lúcum a i crema ligera de yuzu.*

.....
Huître Utah Beach. *Lait de Tigre, Pamplemousse et Caviar Nacarii.*

Nigiri. *Filet d'esturgeon, mayonnaise japonaise au ceviche et chimichurri andin.*

Gyoza. *Porcelet confit, réduction de vin rouge et "chicha" pourpre.*

Cause de Lima. *Foie gras caramélisé, huile d'olive vasé et tomate sèche de la Vallée.*

Croquette. *Crevettes, safran et aioli à l'ail noir.*

Ceviche Mixte. *Esturgeon fumé, pétoncles, lait de tigre au piment rocoto et piquillo.*

Moelle. *Rôti basse température, poulpe braisé et mayonnaise anticuchera.*

Riz Crémeux. *Pigeon, senderuelas, petits pois, carotte et coriandre hachée.*

Couland. *Chocolat noir, lucuma et crème légère au yuzu.*

.....
Oyster Utah Beach. *Tiger milk, grapefruit and Nacarii Caviar.*

Nigiri. *Sturgeon loin, Japanese mayonnaise ceviche style and Andean chimichurri sauce.*

Gyoza. *Candied suckling pig, red wine reduction and purple "chicha".*

Lima cause. *Caramelized foie gras, silk cottontree olive oil and dried tomato from the Valley.*

Croquette. *Prawns, saffron and black garlic and oil dressing.*

Mixed Ceviche. *Smoked sturgeon, scallops, rocoto tiger milk and piquillo.*

Marrow. *Low-temperature roast, braised octopus and anti-cork mayonnaise.*

Creamy rice. *Pigeon, "senderuelas" (a type of mushroom), peas, carrot, and chopped coriander.*

Couland. *Dark chocolate, lucuma and light yuzu cream.*

Begudes non incluides / Begudes no incloses / Bebidas no incluídas /
Boissons non comprises / Drinks not included

Prètz/preu/precio/prix/price 65,00€

RESTAURANT ASADOR EL RACONET

Castèth, 3. Vielha / Tel. 973 642 666



Aperitiu Opcionau: Degustacion 5 gr. Caviar Nacarií, acompanyat d'ua copa de cava (suplement 14 €/ pers).

Ustra der Èbre ena brasa damb Caviar Nacarií.

Truha en caliu, ueu a baisha temperatura e Caviar Nacarií.

Bistèc tartar de Black Angus damb Caviar Nacarií.

Longuet d'esturion ena brasa, saussa "Beurre Blanc" e arròs sauvatge

Soflé de chicolate damb "Caviar" de citron.

Aperitiu Opcional: Degustació 5gr Caviar Nacarií, acompanyat d' una copa de cava (Suplement 14 €/ pers).

Ostra de l'Ebre a la brasa amb Caviar Nacarií.

Patata Al Caliu, Ou a baixa temperatura i Caviar Nacarií.

Steak Tàrtar de Black Angus amb Caviar Nacarií.

Filet d'Esturió a la brasa, salsa "Beurre Blanc" i Arròs Salvatge.

Soufflé de Xocolata amb "Caviar" de Llimona.

Aperitivo Opcional : Degustación 5gr Caviar Nacarií, acompañado de una copa de cava (Suplemento 14 €/ pers).

Ostra del Ebro a la Brasa con Caviar Nacarií.

Patata "Al Caliu", Huevo a baja temperatura y Caviar Nacarií.

Steak tartar de Black Angus con Caviar Nacarií.

Filete de Esturión a la brasa, salsa "Beurre Blanc" y Arroz Salvaje.

Soufflé de Chocolate con "Caviar" de Limón.

Apéritif Optionnel: Dégustation 5gr Caviar Nacarií, accompagné d'une coupe de cava (Supplément 14 €/ pers).

Huître de l'Èbre grillée au Caviar Nacarií.

Pomme de terre «Al Caliu», Oeuf à basse température et Caviar Nacarií.

Tartare de Steak Black Angus avec Caviar Nacarií.

Filet d'Esturgeon Grillé, Sauce Beurre Blanc et Riz Sauvage.

Soufflé au Chocolat avec "Caviar" de Citron.

Optional Appetizer: 5gr Caviar Nacarií Tasting, accompanied by a glass of cava (Additional pay 14 €/ pers).

Grilled Ebro Oyster with Caviar Nacarií.

Potato "Al Caliu", Egg at low temperature and Caviar Nacarií.

Black Angus Steak Tartare with Caviar Nacarií.

Grilled Sturgeon Steak, "Beurre Blanc" sauce and Wild Rice.

Chocolate Souffle with Lemon "Caviar".

Begudes non incluides / Begudes no incloses / Bebidas no incluidas /
Boissons non comprises / Drinks not included

Prètz/preu/precio/prix/price 50,00€

RESTAURANT ERA COQUELA

Av. Garona, 29. Vielha / Tel. 973 642 915



Tartar de vieires e ligombau damb Caviar Nacarii.
Rovelhon trufat damb caviar ganha sahumada e pan huelhetat.
Anca madura damb Caviar Nacarii.
Esturion confitat damb saussa marinada de polhastre.
Languet de cèrvi damb reduccion d'aigua de nòdes.
Pastís de formatge damb sorbet de jordons e maracujà.

Tàrtar de vieires i llamàntol amb Caviar Nacarii.
Rovelló trufat amb caviar papada fumada i pa pasta de full.
Picanya madura amb Caviar Nacarii.
Esturió Confitat amb escabetx de pollastre.
Llom de Ciervo amb reducció de ratafia.
Pastís de formatge amb sorbet de gerds i maracuià.

Tartar de vieiras y bogavante con Caviar Nacarii.
Yema trufada con caviar papada ahumada y pan hojaldrado.
Picaña madura con Caviar Nacarii.
Esturión Confitado con escabeche de pollo.
Lomo de Ciervo con reducción de ratafia.
Tarta de queso con sorbete de frambuesa y maracuyá.

Tartare de pétoncles et homard au Caviar Nacarii.
Jaune d'œuf truffé au caviar de joues fumées et pain feuilleté.
Picaña mûre au Caviar Nacarii.
Esturgeon confit au poulet mariné.
Longe de cerf avec réduction de ratafia.
Cheesecake aux framboises et sorbet aux fruits de la passion.

Scallop and lobster tartare with Caviar Nacarii.
Truffled yolk with smoked jowl caviar and puff pastry bread.
Ripe Picaña with Caviar Nacarii.
Candied sturgeon with pickle chicken.
Venison loin with ratafia reduction.
Cheesecake with raspberry and passion fruit sorbet.

Begudes non incluides / Begudes no incloses / Bebidas no incluidas /
Boissons non comprises / Drinks not included

Prètz/preu/precio/prix/price 60,00€



Visita guiada / Visita guiada / Visita guiada / Visite guidée / Guided tour

Visita ara piscifactoria de Les entà conèisher era istòria, origen e procès d'elaboracion, damb opcion de degustacion.

Visita a la piscifactoria de Les per conèixer la història, origen i procès d'elaboració, amb l'opció de degustació.

Visita a la piscifactoria de Les para conocer la historia, origen y proceso de elaboración, con opción a degustación.

Visitez la pisciculture de Les pour connaître l'histoire, l'origine et le processus d'élaboration, avec l'option de dégustation.

Visit to the fish farm of Les to know the history, origin and process of elaboration, with option to tasting.

www.caviarnacarii.com

Experiència caviar / Experiència caviar / Experiencia caviar / Experience caviar / Caviar experience

Compartís era experiència de degustar e amassar eth caviar damb ua còpa de Cava o Vodka en espaci deth centre de Vielha.

Comparteix l'experiència de degustar i maridar el caviar amb una copa de Cava o Vodka a l'espai del centre de Vielha.

Comparte la experiencia de degustar y maridar el caviar con una copa de Cava o Vodka en el espacio del centro de Vielha.

Partagez l'expérience de déguster le caviar avec un verre de cava ou Vodka à l'espace du centre de Vielha.

Share the experience of tasting and pairing the caviar with a glass of Cava or Vodka in the space in the center of Vielha.

Passeg dera Libertat, 13 · Vielha

Caviar cosmetic / Caviar cosmètic / Caviar cosmético / Caviar cosmétique / Cosmetic caviar

Somergís-te enes aigües termals deth balneari de Les entà conèisher es tractaments facials e corporals anti edat elaboradi damb caviar dera Val d'Aran.

Sumergeix-te dins les aigües termals del balneari de Les per conèixer els tractaments facials i corporals anti edat elaborats amb caviar de la Val d'Aran.

Sumérgete en las aguas termales del balneario de Les para conocer los tratamientos faciales y corporales anti edad elaborados con caviar de la Val d'Aran.

Immergez-vous dans les eaux thermales du balnéaire de Les pour connaître les soins du visage et du corps Anti-Aging traités avec caviar du Val d'Aran.

Immerse yourself in the hot springs of the spa of Les to learn about the anti-ageing facials and body treatments made with Val d'Aran caviar.

www.termasbaroniadeles.com



SORTEIG

d'ua lata de
Caviar Nacarii Tradición de 50gr
toti aqueri qu'agen consumit
un menu d'aguestes jornades.



Eth tiratge aurà lòc en
**"Espaci Caviar Nacarii de
Vielha"** en Passeg dera
Libertat, 13 eth dia **1 d'abriu** de
2022 tàs **20:00h.**

SORTEIG d'una llauna de
Caviar Nacarii Tradición de 50gr a
tots aquells que haigin consumit un menú
d'aquestes jornades. El sorteig tindrà lloc
a **"l'Espai Caviar Nacarii de Vielha"**
del Passeg dera Libertat, 13 el dia **1**
d'abril de 2022 a les **20:00h.**

SORTEO de una lata de
Caviar Nacarii Tradición de 50gr
a todos aquellos que hayan consumido
un menú de estas jornadas. El sorteo
tendrá lugar en el **"Espacio Caviar Nacarii
de Vielha"** en el Passeg dera Libertat, 13
el día **1 de abril** de 2022 a las **20:00h.**

TIRAGE d'une boîte de
Caviar Nacarii Tradición de 50gr à
tous ceux qui ont consommé un menu
de ces jours. Le tirage au sort aura lieu
dans **"l'Espaci Caviar Nacarii de
Vielha"** du Passeg dera Libertat, 13 le
1er avril 2022 à 20:00h.

DRAW of a can of
Caviar Nacarii Tradición of 50gr to
all those who have consumed a menu of
these days. The draw will take place in
the **"Space Caviar Nacarii de Vielha"**
of Passeg dera Libertat, 13 on **April 1,**
2022 at **20:00h.**



ORGANIZE:



Conselh Generau d'Aran


VAL D'ARAN
Era essència des Pirenèus

NACARI I

COLLABORE:




Grèmi d'Ostalaria
dera Val d'Aran

+ INFO: Tel. (+34) 973 640 110

www.visitvaldaran.com



#Val_daran